

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ. В.Б.ТУГОВА с. КОЙДАН»

Утверждено
Приказом № 61
от 31.08.2021г.
Директор школы _____ А. Рабоева



- общие принципы организации здорового питания обучающихся в Учреждении;

-порядок организации горячего питания обучающихся, в том числе обучающихся, получающих начальное общее образование;

-порядок организации здорового питания обучающихся и сотрудников в Учреждении.

1.4.Положение является локальным нормативным актом, принимается Педагогическим советом, согласовывается с Управляющим советом, утверждается директором школы.

1.5.В Положении используются следующие основные понятия:

-пищевые продукты (пищевая продукция, продовольственные товары, продукты питания) продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в

пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, биологически активные добавки к пище, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное сырье;

здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека;

материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами, - материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности;

пищевая ценность пищевых продуктов - потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность;

потребительские свойства пищевых продуктов - совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических

показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах);

сортность (калибр, категория и иное) - потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации;

товаросопроводительные документы - документы, обеспечивающие возможность документально установить предыдущего и последующего собственников пищевых продуктов, за исключением потребителей, а также

позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты;

фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной;

физиологическая потребность в пищевых продуктах - научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.

1.6. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья обучающихся, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям обучающегося в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2. Организация здорового питания обучающихся в Учреждении, в том числе бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.

2.1. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания обучающихся.

Пищевая ценность пищевых продуктов для питания обучающихся должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания обучающихся должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья обучающихся.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания обучающихся должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

2.2. В обращении могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, и прошедшие подтверждение соответствия таким требованиям.

2.2.1. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

- которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

- которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на обучающихся, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

- в отношении которых установлен факт фальсификации;

- в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

- которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений,

которые не имеют товаросопроводительных документов.

2.2.2. Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах втором и третьем пункта 2.2.1., признаются опасными и утилизируются или уничтожаются без проведения экспертизы в случаях, устанавливаемых Правительством Российской Федерации.

2.2.3. Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах четвертом - седьмом пункта 2.2.1., признаются некачественными и подлежат экспертизе, утилизации или уничтожению в порядке, устанавливаемом Правительством Российской Федерации.

2.2.4. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять приобретателям или потребителям, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.3. Основными задачами организации питания в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- социальная поддержка детей из социально незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- сохранение и укрепление здоровья обучающихся, педагогических работников и обслуживающего персонала Учреждения;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- обеспечение общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении;

- размещение на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневного меню;

- подготовка и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в Учреждении: поваров, медицинских специалистов/диетсестер, организаторов питания (руководителей);

- оказание содействия в подготовке и повышении квалификации кадров, участвующих в организации питания в Учреждении;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.4. Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам в Учреждении организуется Учредителем, с привлечением индивидуальных предпринимателей или юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в Учреждении

3.1. При организации питания Учреждение руководствуется:

- Федеральным Законом от 02 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Федерального закона от 01.03.2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 37 Федерального закона № 273 от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».

- СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

- методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 " Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г).

3.2. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным) инвентарем.

В Учреждении имеется зал для приема пищи

кухня, моечная, склад, санитарная комната. Столовая расположена в здании Учреждения. Школьная столовая осуществляет закупки продовольственного сырья у поставщиков продуктов по договору. Производственные помещения пищеблока оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования;

-предусмотрены помещения для приема пищи, оборудованные соответствующей мебелью, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность;

-разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4.К обслуживанию питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

3.6. Ответственность за организацию питания несет директор Учреждения.

3.7. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.8. Питание обучающихся организуется за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов.

3.9. Питание организуется на основе примерного меню в общеобразовательных организациях, утвержденного директором учреждения и согласованного с органами Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

3.10. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

3.11. Обучающиеся Учреждения, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматриваются перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.

Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком на второй или третьей перемене.

3.12. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г. белка, 12-16 г. жира и 48- 60 г. углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г. белка, 15-20 г. жира и 60-80 г. углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

3.13. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г. белка, 20-25 г. жира и 80-100 г. углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

2.14. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).

Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся: 1смена - завтрак 20-25%, обед 35%;

2 смена – завтрак 20-25%, обед 30-35%.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

3.15. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т. ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не превышает 1 грамма на человека.

При разработке меню включаются блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) используются среднесуточные наборы продуктов.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. Меню может быть разработано в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается трехразовое горячее питание (завтрак и обед, обед или полдник).

В Учреждении для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

Ежедневно на доске (стенде) информации, в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Учреждения, заведующим производством (шеф – поваром), медицинским работником меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т. п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается трехразовое горячее питание (завтрак и обед, обед или полдник).

В Учреждении для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

Ежедневно на доске (стенде) информации, в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Учреждения, заведующим производством (шеф – поваром), медицинским работником меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность

и стоимость.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т. п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

3.16. Перед входом в комнату для приема пищи установлено 4 раковины для мытья рук обучающихся.

3.17. Предоставление питьевой воды в Учреждении централизованно, отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в Учреждении.

3.18. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т. п.) - с использованием специальных щипцов.

3.19. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.20. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель), запрещена.

3.21. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся Учреждением или лицом, ответственным за проведение данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта. Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

3.22. При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100-120 гр., мандарин - 60-70 гр. и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

3.23. При организации питания обучающихся Учреждение обязано:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

- размещать на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

- соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

3.24. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

3.25. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление Учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания.

3.26. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, — к

гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

4 Обязанности участников процесса организации здорового питания

4.1. Директор Учреждения:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета Учреждения, а также педагогических советах;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- принимает меры к своевременному использованию бюджетных средств, выделяемых на бесплатное горячее питание;
- заключает договоры с лабораторией на проведение анализа полноты вложения сырья, качества готовой продукции и поступающего сырья, договоры по обслуживанию оборудования, весового хозяйства и т. д., регламентирующие деятельность столовой с другими службами;
- составляет штатное расписание с наименованием должностей в соответствии с тарифно—квалификационным справочником и с оплатой труда по тарифным разрядам, устанавливает надбавки и выплаты стимулирующего характера (при наличии дохода столовой);
- проводит анализ финансово-хозяйственной деятельности столовой и осуществляет мероприятия по дальнейшему развитию ее деятельности;
- несет ответственность за подготовку и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в Учреждении: поваров, медицинских специалистов/диетсестер, организаторов питания (руководителей);
- оказывает содействие в подготовке и повышении квалификации кадров, участвующих в организации питания в Учреждении;
- способствует обеспечению общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении;
- предоставляет помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям (освещение, отопление, наличие горячей, холодной воды и т. д.) и мебель, а также проводит капитальный и текущий ремонт этих помещений;

4.2. Ответственный за организацию питания в Учреждении (заместитель директора):

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- готовит пакет документов по организации горячего питания обучающихся, в том числе обучающихся, получающих начальное общее образование;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;

- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- координирует работу в Учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.
- отвечает за сбор родительской платы за питание, за бухгалтерскую отчетность по питанию;

– ежедневно ведет учет израсходованных денежных средств родителей на питание обучающихся;

- информирует родителей о задолженности за питание, исключает обучающегося из списка на питание при наличии задолженности, осуществляет контроль за работой персонала столовой;

- лично контролирует количество фактически присутствующих на занятиях учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

- ежедневно своевременно предоставляет в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе;

-обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой;

-своевременно размещает на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневного меню;

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования;

- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию Учреждения.

4.3. Медицинский работник осуществляет контроль за:

-организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;

- состоянием фактического питания и анализ фактического питания;

- санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, бракеражем готовой продукции;

- выполнением натуральных норм;

- соблюдением санитарно-противоэпидемического режима;

- выполнением санитарных требований к технологии приготовления пищи, мытья посуды, а также за соблюдением сроков реализации продуктов и готовой пищи;

- правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

Проводит ежедневный осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов и микротравм, отмечая результаты осмотра в специальном журнале;

Медицинская сестра контролирует прохождение обязательных медицинских осмотров персоналом пищеблока.

4.4. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

- осуществляет контроль за использованием моющих средств, соответствием моющих средств, дезрастворов, их хранением, соблюдением санитарного режима, наличием маркировки на уборочном инвентаре.

4.5. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую Учреждения заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления завтрака (обеда) уточняют представленную накануне заявку;

- классные руководители 1-4 классов сопровождают обучающихся на завтрак(обед) в столовую в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Учреждения;

- контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака(обеда). Те же самые функции выполняет во время полдника воспитатель ГПД.

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков или обедов;

- еженедельно приобретают талоны на горячее питание, ведут учет денежных средств;

- один раз в месяц предоставляют ответственному за организацию горячего питания в Учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков или обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

4.6. Родители (законные представители) обучающихся:

4.6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся;

- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания учащихся;

- осуществлять родительский контроль за организацией и качеством питания;

-получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качестве приготовляемых блюд и соблюдении санитарно-гигиенических норм;

-заслушивать на заседаниях органов самоуправления Учреждения заведующего производством, медицинского работника по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;

-вносить на обсуждение администрации Учреждения конкретные предложения по организации питания в Учреждении, контролировать выполнение принятых решений;

-ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;

- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей;

-оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

-при предоставлении заявления на льготное питание ребёнка предоставить администрации Учреждения все необходимые документы, предусмотренные законодательством РФ;

-своевременно производить оплату за питание ребёнка;

-своевременно не позднее, чем за один день сообщить классному руководителю о болезни ребёнка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

-своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;

-вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.7. Шеф-повар, повар пищеблока:

— выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

— вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

— готовит пищу в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, рационом питания;

— выполняет процессы по первичной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов;

— ведет осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;

— осуществляет контроль за соблюдением личной гигиены работников, контроль за своевременной сменой спецодежды;

— осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока: кухни и подсобных помещений, соблюдением правил мытья посуды, оборудования.

4.8. Подсобный кухонный работник:

— сервирует столы завтраками, обедами, полдниками, столовыми приборами, хлебом; первые блюда, вторые подаются с раздачи на столы порционированными;

— отвечает за содержание пищеблока, его оборудования, производственного инвентаря, обеденного зала, чистоту посуды согласно требованиям СанПиН.

4.9. Бракеражная комиссия:

4.9.1. Бракеражная комиссия контролирует качество приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований, руководствуясь СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

4.9.2. Основными задачами контроля являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены питания.
- организация полноценного питания.
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатами качества.

4.9.3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

- в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи;
- пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле;

- результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца;

- в бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно, рассматривается технология приготовления пищи (были ли допущены нарушения, приведшие к ухудшению качества), вкусовые, органолептические свойства блюда;

- если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, то такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускается».

Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4.9.4. В состав бракеражной комиссии входит:

- председатель комиссии - директор Учреждения;
- заместитель председателя - медицинский работник (работник здравоохранения);

- член комиссии:

- шеф-повар.

Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

4.10. Дежурный педагог:

- следит за поддержанием порядка в столовой.

5. Финансовое обеспечение

5.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

5.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;

- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

5.1.2. Стоимость горячего питания на одного обучающегося регламентировано нормативно-правовыми актами субъекта Российской Федерации.

5.2. Организация питания за счет средств местного бюджета

5.2.1. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

5.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

5.2.3. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, над расходованием поступающих продуктов, ведется табель по учёту питающихся, который вместе с меню один раз в 2 недели сдается в бухгалтерию ответственным за организацию питания в Учреждении.

6. Питание сотрудников

6.1. Питание сотрудников организуется за наличный расчет из личных средств сотрудников.

6.2. Сотрудники питаются в обеденном зале одновременно с обучающимися за отдельным столом.

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

7.1. Учреждение является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

7.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.3. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники Учреждения на основании программы производственного контроля, утвержденной директором Учреждения.

7.4. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии.

7.5. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

7.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят директор, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители родительской общественности (далее Комиссия).

7.7. Комиссия организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания обучающихся, за формированием рациона питания детей, которая предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню - раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

7.8. Комиссия не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период.

7.9. Контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания.

7.10. Контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся.

7.11. Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

7.12. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов.

7.13. Обеспечивает систематический контроль: состояния и организации питания в Учреждении, соблюдения разработанного примерного меню, ежедневного меню, разнообразия ассортимента меню, работы ответственных за организацию питания обучающихся в здании Учреждения, выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц; ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

7.14. Ответственный за организацию питания в Учреждении осуществляет контроль: посещения столовой обучающимися, в том числе получающими за счет бюджетных средств питание; предоставления пакета документов родителями(законными представителями) обучающихся на льготное питание; за количество фактически отпущенных завтраков и обедов, санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

7.15. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентировано локальным нормативным актом Учреждения.

7.16. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в Учреждении могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т. п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

7.17. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

7.18. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения, его учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

8. Информационно- просветительская работа по привитию навыков здорового питания

8.1. Учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно- просветительскую работу по повышению уровня питания обучающихся в урочно-учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятиях;
- разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся, проводит беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания;
- оформляет и регулярно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов питания обучающихся в соответствии с режимом функционирования Учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного- общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю качества питания;

8.2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания Учреждение организует во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

8.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодия обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчёта.

9. Организация мониторинга горячего питания

9.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего питания обучающихся в Учреждении, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель Учреждения, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления Учреждения и знакомит с его результатами педагогов и родителей(законных представителей) обучающихся.

9.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т. ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т. ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащённых и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на краевых, районных курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- соответствие меню положениям рекомендаций Роспотребнадзора;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями рекомендаций Роспотребнадзора;
- наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- размещение на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей, в том числе ежедневного меню;
- организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания обучающихся;
- подготовка и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в Учреждении: поваров, медицинских специалистов/диетсестер, организаторов питания;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворённость детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

9.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

9.4. Порядок проведения мероприятий по организации мониторинга горячего питания регламентировано локальным нормативным актом Учреждения.

10. Критерии эффективности организации горячего питания в Учреждении

10.1. Значимое и устойчивое улучшение показателей мониторинга здоровья учащихся по показателям мониторинга:

- динамика изменений количества учащихся по группам здоровья (в процентном соотношении);
- динамика изменений количества учащихся с хроническими заболеваниями (анемия, ожирение, диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.) (в процентном соотношении).

10.2. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного горячего питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

10.3. Отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации горячего питания в Учреждении со стороны учащихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

10.4. Проведение анкетирования об удовлетворенности качеством горячего питания учащихся и их родителей, не реже 1 раза в полугодие, наличие анализа его результатов и использование их в работе.

11. Документы, регламентирующие организацию питания в Учреждении

Для организации горячего питания в Учреждении используются следующие документы:

- Положение об организации горячего питания обучающихся в Учреждении;
- Положение о школьной столовой;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания;

Положение о группе родительского контроля за организацией горячего питания;

- Положение об организации мониторинга горячего питания.
- Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в Учреждении;
- приказ директора о назначении ответственных за организацию питания с возложением на них функций контроля;
- приказ об организации горячего питания обучающихся в Учреждении;

- приказ об организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование;
- приказ об организации льготного питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкция по отбору суточных проб;
- табель по учету питающихся;
- график питания обучающихся;
- графики дежурства в столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

12. Заключительные положения

12.1. Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа им.В.Б.Тугова с.Койдан» является локальным актом, регламентирующим обязанность Учреждения по вопросам организации здорового питания, принимается на Педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора Учреждения.

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Положение принимается на неопределённый срок.

Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1. настоящего Положения.

12.2. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущие редакции автоматически утрачивают силу.